Surgelati, 2020 glaciale per il canale horeca

surgelati-1-salmon-1238248-1920-66790f25

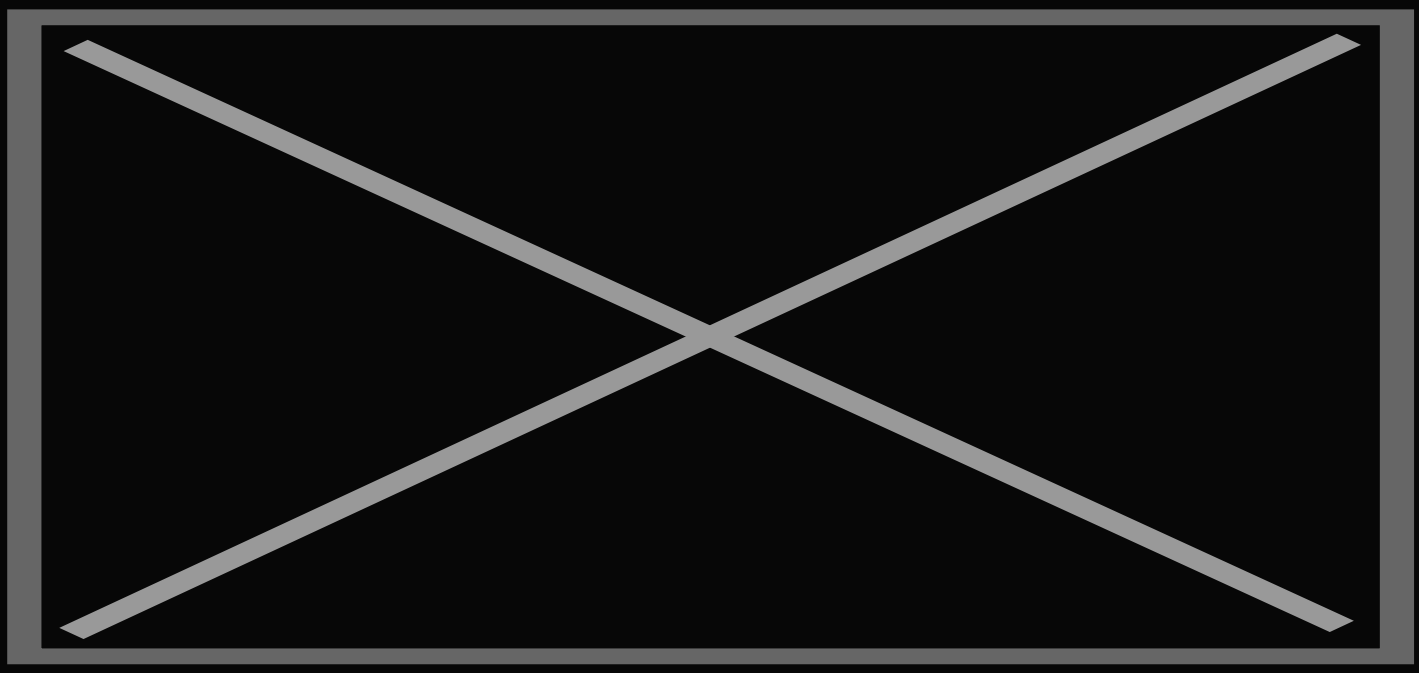
Riflessi pesanti del lockdown sui surgelati utilizzati nel fuoricasa: dopo anni di continua crescita, infatti, durante la pandemia calano del 37%. Si guarda con ottimismo alla ripresa delle attività della ristorazione.

Ai tempi del Covid i consumi degli italiani sono calati. Con l'unica eccezione dell'alimentare, nel cui ambito i surgelati hanno dimostrato un impulso interessante, crescendo del 5,5% rispetto al 2019, per un totale, a volume, di 896.034 tonnellate. Queste alcune delle evidenze proposte dal **"Rapporto Annuale sui Consumi dei prodotti surgelati" di IIAS** (Istituto Italiano Alimenti Surgelati).

Naturalmente, però, parliamo di consumi domestici. Nel fuori casa – prosegue il Rapporto - per ovvie e notissime ragioni, i surgelati accusano invece un pesantissimo -37%.

Un colpo durissimo, anche alla luce delle performance che, negli anni precedenti, erano invece state realizzate dal frozen nel Fuoricasa.

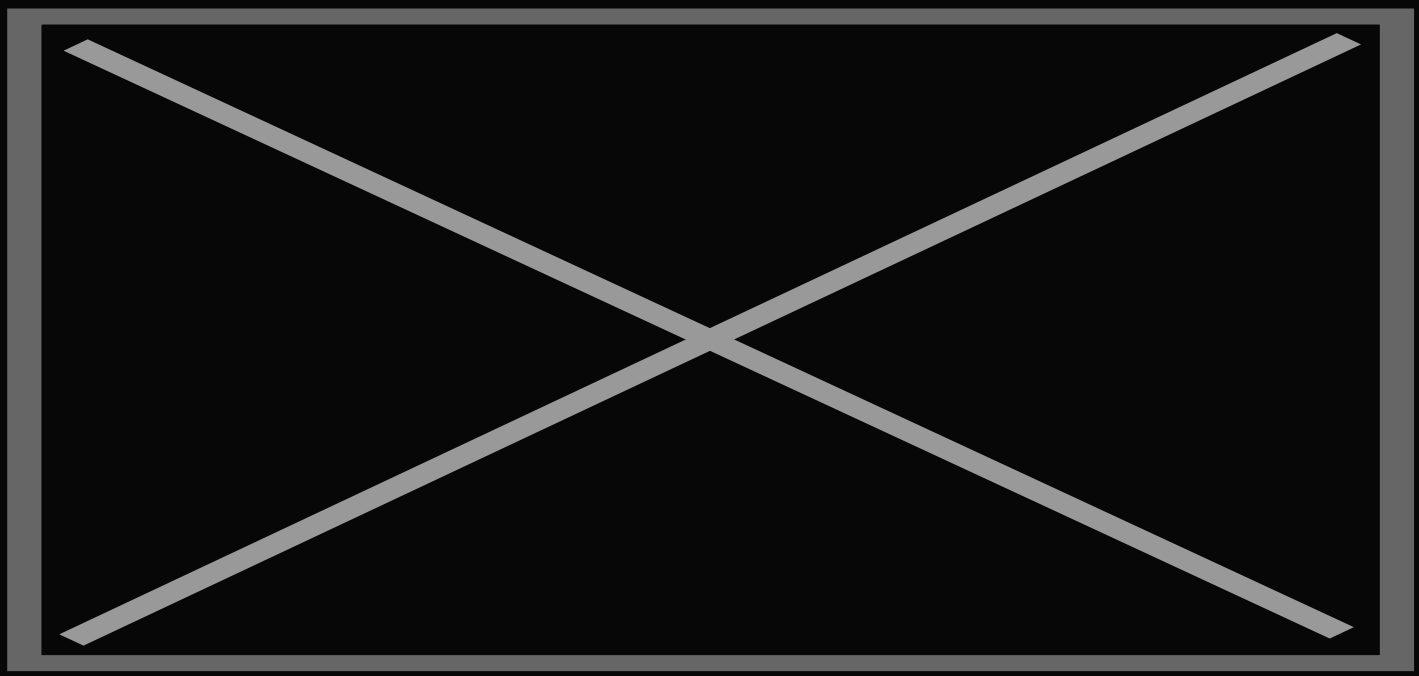
In poco più di un decennio, infatti, i consumi di surgelati nell'ambito della ristorazione avevano assunto ritmi di crescita importanti passando dai 67,4 miliardi del 2008 agli 83 miliardi del 2018, con un ulteriore +1,1% registrato nel 2019.



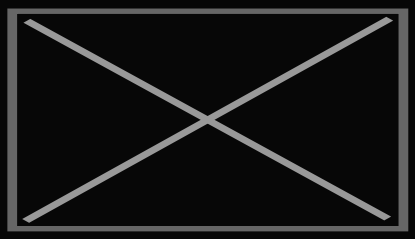
Ora, con la ripresa delle attività in horeca si confida in una rimonda del comparto.

Di fatto, come emerso da una ricerca Doxa del 2020, i presupposti ci sono, vista **la fiducia che anche le nuove generazioni (Millennials in testa) ripongono nei cibi frozen. Anche nel Fuoricasa.**

6 Millennials su 10, per esempio, non fanno differenza tra fresco e surgelato e un milione di essi è convinto siano più sicuri, per il 35% hanno riducono gli sprechi, mentre il 57% ne apprezza il vantaggio di poterli gustare durante tutto l’anno.



A questo atteggiamento dei giovani consumatori, fa da pendant un’ottima predisposizione anche che tra i professionisti della ristorazione. “Ed è proprio nelle scelte di chef e ristoratori – precisa **Giorgio Donegani, Presidente IIAS** - che i surgelati sembrano ottenere un apprezzamento senza precedenti, basato sulla consapevolezza di avere a che fare con prodotti di alta qualità, sani e sicuri, in grado di mantenere inalterate al 100% le caratteristiche nutrizionali del miglior prodotto fresco e di farlo in ogni periodo dell’anno”.

[caption id="attachment_189387" align="alignleft" width="208"]  Foto: Acquada [/caption]

Una concezione condivisa da **Sara Preceruti** che, forte dei suoi 28 anni e della sua stella Michelin a gennaio 2020, con un tempismo che (con il senno di poi) potrebbe sembrare un po’ discutibile (ma del senno di poi son piene le fosse...), ha aperto il suo primo ristorante milanese: “Acquada”. Ed è stata brava a trovare soluzioni alternative.

Contingenza nefasta dunque, ma tanta voglia di farcela e di reiventarsi, magari proprio con il delivery per sopperire alle chiusure forzate e agli snervanti stop & go. E in questa sfida, non certo semplice, il ricorso ai prodotti sottozero le ha dato un grande aiuto specialmente nella gestione di flussi di preparazione.

“In questo anno di pandemia – spiega infatti - i surgelati hanno giocato un ruolo fondamentale nella mia cucina per garantire zero sprechi. È stato un anno instabile, in cui non si potevano fare previsioni e i surgelati hanno pesato a nostro favore”.

Ma per lei il surgelato è anche di più: al di là della situazione emergenziale, è uno strumento in più per sperimentare: “Sono curiosa di provare e di sperimentare. Se un prodotto arriva dall’altra parte del mondo (penso a un pesce pescato e surgelato direttamente sulla nave) per me può essere un’opportunità. Il punto fermo e imprescindibile deve essere la qualità del prodotto. E la qualità può coincidere con il sottozero. Poi ci sono la tecnica e la capacità dello chef, la sua creatività. L’uso di alimenti surgelati permette grande libertà di espressione. Spesso si tende a pensare che l’alta cucina sia tutta freschissima ed espressa, ma la verità è che non può essere così. Quello che conta è scegliere materie prime di livello assoluto. E saperle trattare”.